

## Llàgrimes de tardor reserva 2007

Tipo y estilo: tinto con cuerpo, suave, complejo

Variedades: 45 % Garnacha Tinta, 25 % Samsó, 20 % Syrah, 10 % Cabernet Sauvignon

Vendimia: manual y en el caso de Syrah y Cabernet Sauvignon, mecánica

Términos tradicionales: Reserva

Tiempo de crianza: 12 meses en barrica y un mínimo de 24 meses en botella

Calidad del roble: mayoritariamente francés, barricas de 225 litros, entre 1 y 5 años de edad

Zona de producción: Terra Alta, sur de Cataluña

DOP: DO Terra Alta

Fecha embotellado: marzo 2009

Producción: 14.000 botellas de 750 ml.

Tapón: corcho natural 44 x 24 mm.

Grado alcohólico volumétrico: 14 % vol. / Acidez total: 5,3 g/l expresada en ácido tartárico / Dióxido de azufre total: 68 mg/l

Cata: rojo intenso bien cubierto, complejo, potente, vivo y persistente. Recomendaciones de conservación y servicio: como mínimo, en buenas condiciones, evolucionará favorablemente hasta 2017. Servirlo entre 15 y 16° C. No es necesaria su decantación.

*Está elaborado mayoritariamente a partir de una selección de viñas de las variedades Garnacha Tinta y Samsó (Mazuela), seleccionadas cada año entre unas 62 hectáreas distribuidas en unas 150 parcelas. Los viñedos tienen una edad media de 32 años y están establecidos y cultivados con sistemas tradicionales típicos de la viticultura mediterránea. El alto valor enológico de dichas parcelas surge gracias a unas producciones regulares y moderadas (inferiores a 5.000 kg/ha), a unos racimos nada compactos y con bayas pequeñas y a una maduración homogénea y equilibrada de la uva. El resto de vino se obtiene a partir de Syrah y, en menor proporción, de Cabernet Sauvignon. Todas las variedades se vinifican a partir de sistemas tradicionales con condiciones controladas. Después de la mezcla, se clarifica, se filtra suavemente y se embotella.*

*La cosecha 2007 fue una de las mejores de la década pasada en la Terra Alta. Por esa particularidad, una parte del Llàgrimes de tardor crianza 2007 se ha comercializado con la mención tradicional Reserva. Ofrece un perfil menos mediterráneo, un sabor más complejo y envejecerá bien durante más tiempo respecto al clásico crianza.*

